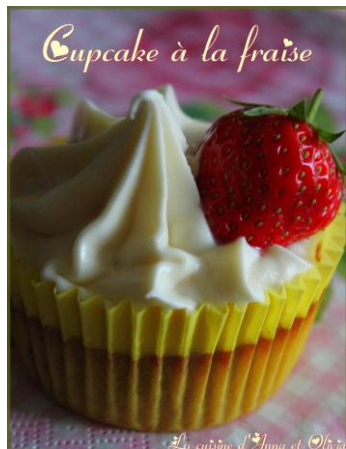


# Cupcakes à la fraise



## Ingrédients pour 10-12 cupcakes

- 2 œufs
- 100g de sucre
- 100ml de lait concentré non sucré
- 100g de beurre fondu
- 125g de farine fluide (sans grumeaux)
- 1/2 sachet de levure chimique
- Une barquette de 250g de fraises bien mûres

## Préparation

1) Préparer la pâte à cupcakes :

Dans un grand saladier, casser les œufs un à un.

Ajouter tout en fouettant le sucre, le lait, et le beurre fondu.

Ajouter la farine et la levure, et bien mélanger.

Réserver.

2) Préparer les fraises :

Après les avoir lavées, les séparer en 2 groupes :

\*sélectionner les plus jolies fraises "avec leur verdure" pour décorer les cupcakes (compter 1 fraise par cupcake) ;

\*et minimum 150g que vous équeuterez, et couperez en petits morceaux.

A noter : Vous pouvez également garder des fraises de petite taille, équeutées, entières, à fourrer dans chaque cupcake avant cuisson, cela vous fera un cœur fraise !

3) Ajouter les 150g (minimum !) de fraises coupées en morceaux à la pâte à cupcakes, et mélanger vigoureusement à l'aide d'un fouet, afin que les fraises commencent à fondre et à se mêler à la pâte.

4) Garnir des moules à muffins, dans lesquels vous aurez préalablement disposé des caissettes en papier de même dimension.

A noter : c'est le moment d'enfoncer une fraise équeutée au centre de chaque cupcake si vous avez choisi cette option !

Faire cuire dans le four préchauffé Th 6/7 ou 200°C, pendant 15 à 20 minutes (vérifier la cuisson, selon le four et la taille des cupcakes...)

Laisser refroidir les cupcakes.

Décorer de crème Chantilly, et poser sur chaque cupcake une jolie fraise non équeutée.